

VALDIMAGGIO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Varietà: 100% Sagrantino

Prima annata prodotta: 2012

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 6.000-7.000 piante Ha.

Resa per ettaro 50 q

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere
francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: deliziosi profumi di frutta rossa e
confettura di ciliegie, delicati richiami alle
spezie dolci, raffinate note di grafite

Gusto: grande freschezza ed equilibrio,
morbido il tannino

Abbinamenti: arrosti e grigliate di carne,
formaggi stagionati. Servire a 18-20 °C

Potenziale di affinamento: 15-20 anni

Formato L: 0,75

